



FOOD TECHNOLOGY  
NOORD-OOST NEDERLAND

## FTNON Snijmachine

*voor geblancheerde champignons*



Met deze FTNON snijmachine kunt u geblancheerde champignons met één enkele messenkop parallel snijden. De constructie is zodanig dat beschadiging tot een minimum wordt beperkt.

De champignons worden handmatig of automatisch in de opwelbak van de snijmachine gevoerd. Het water stuwt de champignons omhoog en spreidt ze over de volledige breedte van het invoersysteem. Dit systeem bestaat uit RVS goten, waarin water stroomt. Op deze wijze wordende champignons georiënteerd naar de messenkop gebracht. De messenkop heeft een enkele as, waarop cirkelvormige messen zijn gemonteerd.

Na het snijden vallen de champignons op een ontwateringsband. Via deze gaasband worden de champignons ontwaterd en naar de volgende bewerkingsstations getransporteerd. Het proceswater wordt via een vlakfilter opgevangen in een buffertank. Een pomp zorgt ervoor dat het water kan worden hergebruikt. Het gotensysteem en de messenkop zijn eenvoudig te verwisselen, voor het geval dat u wilt overgaan op een andere sortering of snit. Indien binnen het totale productieproces de champignons niet gesneden behoeven te worden, is het mogelijk de messenkop van z.g. by-pass platen te voorzien.

- capaciteit tot 12.000 kg/uur
- standaard snijmaten: vanaf 3 tot 10 mm
- aandrijving via motor-reductor
- messen uit speciaal gehard staal
- mobiele uitvoering mogelijk

FTNON levert machines-op-maat. Capaciteit en afmetingen zijn dan ook afhankelijk van uw product, wensen en mogelijkheden. Al onze machines zijn waar mogelijk uitgevoerd in roestvast staal en voldoen aan de strenge, internationale eisen op het gebied van veiligheid en hygiëne.

**our experience** your efficiency